

cocina con firma

entrantes fríos y calientes

03

martín berasategui

cocinero del restaurante Martín Berasategui

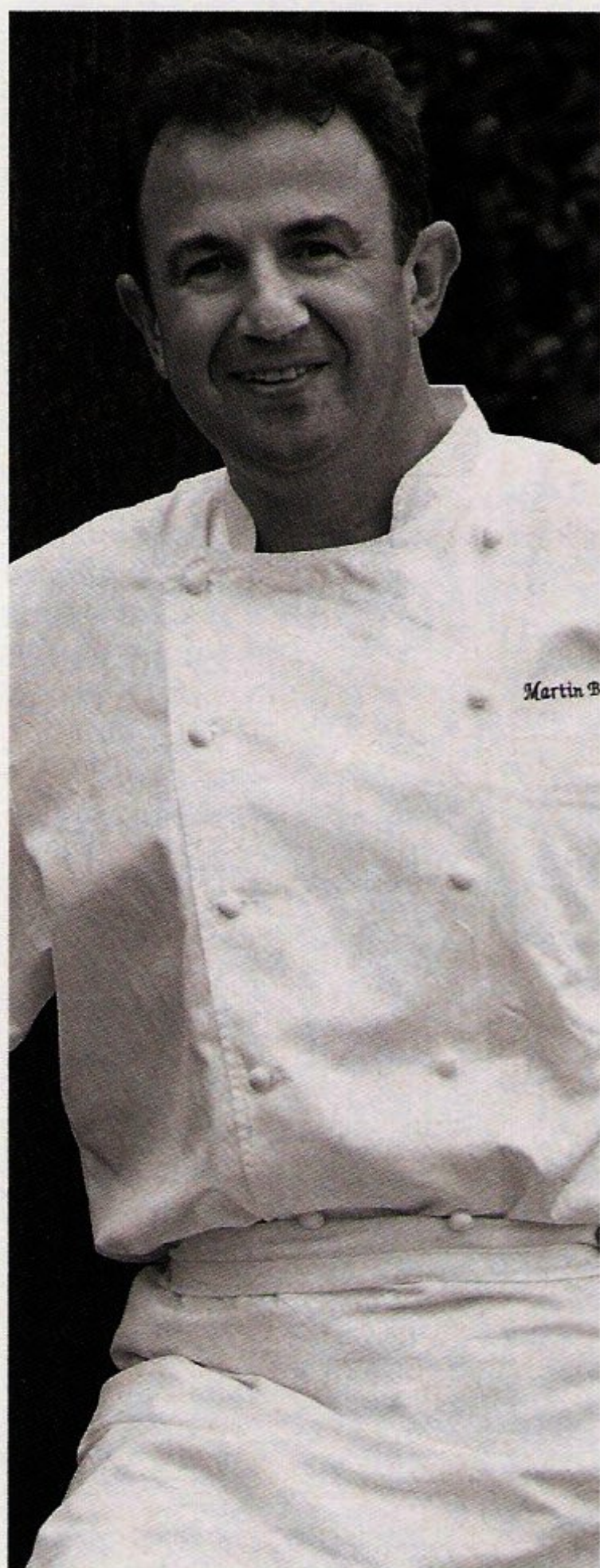


EL PAÍS

historia de una pasión

martín berasategui

8



En el pueblo de Lasarte (Gipuzkoa), a pocos kilómetros de San Sebastián, vive un cocinero con cara de duende y ojos chispeantes que se confiesa donostiarra hasta la médula y se declara forofo de la Real Sociedad. Trabajador incansable, en su currículum acumula premios y galardones capaces de llenar por sí solos un supuesto manual del cocinero triunfador. Si el periodista Mikel Corcuera se ha atrevido a definirlo como “el rayo que no cesa” es por su irrenunciable perseverancia, su carácter emprendedor y por ese algo indefinible que denominamos intuición o inteligencia natural. Y también por su talante inconformista, propio de un cocinero que sigue pensando que sus mejores platos aún están por llegar.

Entre sus virtudes figuran su habilidad para rodearse de equipos

trabajador
incansable,
emprendedor,
generoso y dotado
de inteligencia
natural

humanos muy competentes y su generosidad a la hora de transmitir los conocimientos que ha atesorado. Martín Berasategui —es innegable— siente una sana locura por la cocina. Una fiebre interna que contagia a aquellos que le acompañan. ¿Algo más? Por supuesto. Se trata de un profesional que defiende a muerte la calidad de las materias primas, que considera que la tecnología debe estar al servicio de los productos y que la tradición debe ir ligada a la innovación. “Lo que

le ha llevado a Martín a estar donde está es su lucha en el día a día. Por eso creo que no debe cambiar”, afirma el propio cocinero hablando de sí mismo en tercera persona, un hábito en el que cae con frecuencia durante una larga conversación.

Aunque la fama de Berasategui sube de forma vertiginosa a partir de 1993, cuando con 33 años inaugura su restaurante en Lasarte, su formación como cocinero, sus sentimientos y gran parte de su vida se hallan vinculados al Bodegón Alejandro, casa de comidas situada en el corazón de la parte vieja de San Sebastián. “Nací en 1960 en el número 4 de la calle General Echagüe, entre el puerto de pescadores y el mercado de la Brecha. De pequeño veía llegar el pescado en carros tirados por mulas de Igueldo y Ayete. En la puerta se vendían verduras,

setas, huevos y leche. Mi infancia transcurrió alrededor de aquel mercado”.

Recuerdos personales, acontecimientos de la adolescencia y, al hilo de mil vivencias, una persona determinante sobre todas las demás, su padre, que regentaba un puesto de carnicería en

“desde pequeño he querido ser cocinero”

La Brecha y falleció cuando Martín aún era un muchacho imberbe. “Había llegado desde Azpeitia para instalarse en San Sebastián. Le ayudó el padre del periodista Iñaki Gabilondo, que también era carnicero en el mismo mercado. Años después, vendería el puesto para coger en traspaso el Bodegón,

en el que mi madre y mi tía se tuvieron que hacer cargo de la cocina. Mi padre, que se llamaba igual que yo, era recto y generoso, y creía en el trabajo en equipo, una idea que me supo transmitir”.

Cuando en 2005 recibe el Tambor de Oro de San Sebastián, Martín se vuelca en agradecimientos, habla en público de su madre y de su tía, pero, sobre todo, de su progenitor. “En homenaje a su memoria, mi mujer y yo hemos colocado el libro de firmas del restaurante encima de una mesa de cortar carne (tranca). En verano hacemos lo mismo, sobre otra pieza semejante que tenemos en la terraza”.

Martín, el segundo de cuatro hermanos, es el único de la familia que sentía devoción por las cazuelas. “Después de estudiar bachiller elemental en Mundaiz, mi madre me lleva al colegio de Lecaroz para que

me olvide de la cocina. Pero yo, que desde pequeño he sido un tipo de cabeza dura, insistía una y otra vez al padre Chapas, el rector, que quería ser cocinero, que se lo dijera a mi madre”.

Recién cumplidos los 15 años, se da cuenta de que aprende más charlando con los clientes del Bodegón que en la propia escuela. “Ésa fue mi universidad. Me encantaba estar en la cocina y hablar con deportistas vascos, pescadores, periodistas locales y todo el que frecuentaba el restaurante. En nuestras mesas podías ver sentados a Chillida o a Oteiza, según los días. Lo que mi padre consiguió en aquel lugar hoy sería irrepetible. Durante el Festival de San Sebastián siempre acudía gente famosa. Llenábamos a rebosar. En 1968 vendimos 68.000 litros de sidra. Y en 1970 se empezó a reunir la primera peña del

boxeador Urtain. A mediados de los años sesenta dentro del restaurante había una cocina de gas que funcionaba con monedas. Los pescadores llegaban de improviso y se preparaban su propia comida, tipo txoko o sociedad gastronómica. Yo era Martintxo, el chico que deambulaba por allí”.

“mi mayor ilusión: no defraudar a mi familia”

No menos relevante en su vida es Oneka Arregui, su esposa y mejor amiga desde hace muchos años. Cuando ambos se conocen, ella tiene 17 y Martín 18. Empiezan juntos y comparten tareas en el Bodegón Alejandro. A medida que se compenetran, perciben la

importancia de la sala. De manera natural, Martín centra sus esfuerzos en la cocina y Oneka hacia los clientes. En 1981, con 21 años recién cumplidos, decide que ha llegado el momento de asumir el relevo en el negocio. Sientan a su madre y a su tía y las convencen de que ellos dos son capaces de sacar adelante la casa. A partir de ese momento, el Bodegón Alejandro inicia un cambio decisivo en su trayectoria. “Pasamos de una cocina tradicional vasca a otra más divertida, inspirada en las ideas y conceptos que yo veía por ahí”, afirma Martín. “Mi mayor ilusión era no defraudar a mi familia”.

No transcurriría mucho tiempo sin que sus esfuerzos se viesen recompensados. En 1984, justo con 24 años, el Bodegón Alejandro recibe una estrella Michelin. “Me sorprendió por completo. El Bodegón era un sitio modesto en el que había que

descender escaleras. Me parecía increíble merecer este galardón. Fue un momento clave en mi vida. Perdí parte de mi timidez y empecé a pensar que a lo mejor era capaz de aportar algo a esta profesión". En plena euforia por el acontecimiento recibe la felicitación de colegas como Luis Irizar, Hilario Arbelaiz, Arzak, Subijana y Arguiñano, gesto que le emociona y le impulsa a proseguir.

Justo un año después, ya en 1985, contrae matrimonio con Oneka. "Ha estado en mis proyectos desde el principio. El 50% de mi éxito es de ella. En mi vida hay cinco mujeres importantes: mi madre, mi tía, mi suegra, mi hija y mi mujer. Círculo femenino que ha contribuido al triunfo de Martín", insiste al hablar de sí mismo.

Pero, sin ningún tipo de dudas, el rasgo que mejor revela su férrea





Terraza del restaurante.

voluntad es el largo periodo de su vida que dedicó a formarse en el oficio. Entre los 17 y los 32 años, es decir, durante tres lustros completos, Martín acude constantemente a Francia para adquirir conocimientos. Renuncia a sus días libres, se quita horas de sueño y viaja una y otra vez a distintos enclaves del país vecino. “Con 17 años y aún sin carné, me tenía que buscar un chófer. Conseguí que me llevara en su coche Iñaki Odriozola, viejo amigo de mi padre. Yo dormía en un jergón debajo de las escaleras del restaurante”.

Poco a poco, Martín se impregna de los secretos de la alta pastelería y de la ciencia de la panadería. En Bayona aprende con Jean Paul Heinard, y en Anglet, con André Mandion. Profundiza en la charcutería de la mano de François Brouchican en el pueblo de Ustariz y con Robert Lahet, en Pisos.

con 24 años recibe su primera estrella Michelin en el Bodegón Alejandro

Y recibe enseñanzas de cocina transcendentales de la mano de Bernard Lacarrau y, sobre todo, de Didier Oudil, cocinero portentoso que fue primer jefe de cocina en el glamoroso balneario Eugénie les Bains con Michel Guérard y, posteriormente, patrón y fundador del no menos prestigioso restaurante Pain, Adour et Fantaisie.

“Cuando me hablan de cocina de laboratorio me sonrío”, prosigue Martín. “Hace 20 años, Oudil era el cocinero que más sabía de cocciones al vacío. La gente de Nestlé propone ahora fondos

y caldos para la hostelería que ya entonces él tenía perfectamente estudiados. Mis inicios en la cocina han sido los de un privilegiado. Aprendí los fundamentos con mi madre y mi tía y después con Oudil, un cocinero supercreativo, al igual que Michel Guérard”.

Jornadas de formación esporádicas, salpicadas de vivencias y anécdotas, que Martín intercala con visitas al Gran Hotel de San Juan de Luz, donde conoce a grandes cocineros como Bruno Cirino. Mientras tanto, llevado de una fuerza irrefrenable, hace prácticas en sus periodos de vacaciones con Alain Ducasse en Montecarlo y Daniel Giraud en Valence.

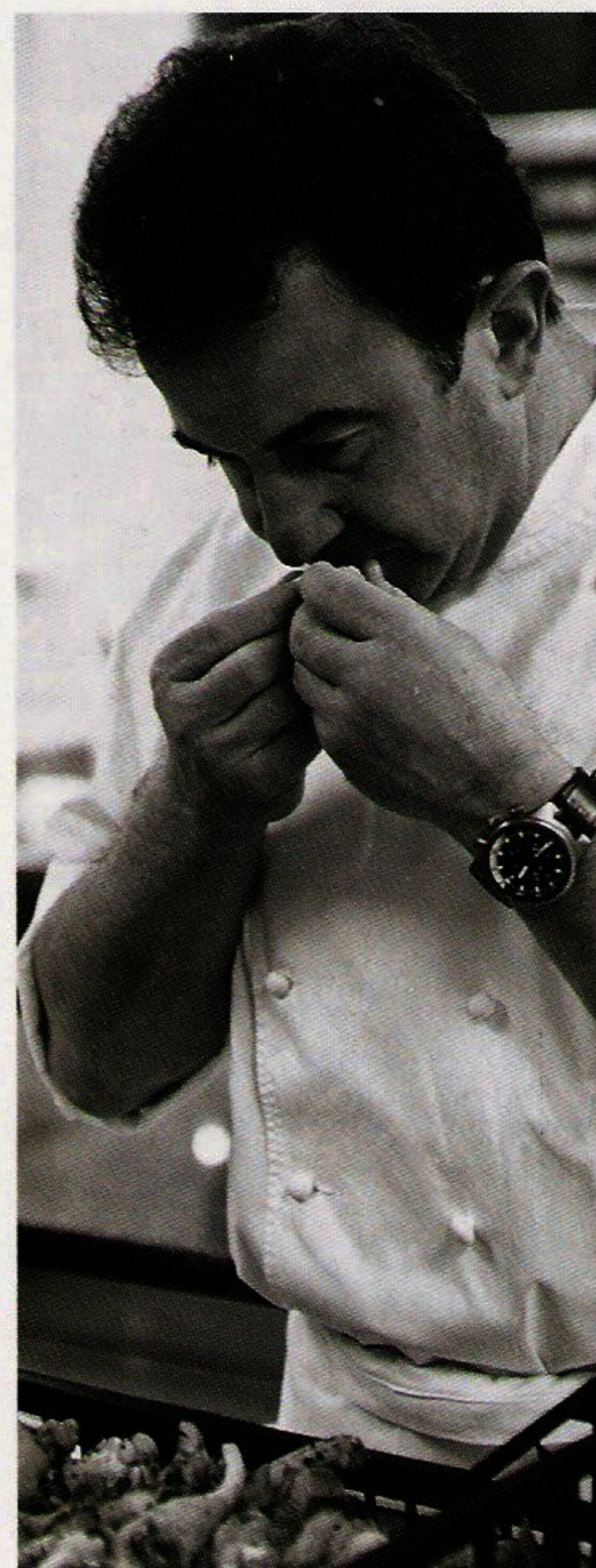
“La cocina es una profesión en la que tienes que empezar joven porque la experiencia es fundamental”, explica Berasategui. “Para llegar a algo debes estar

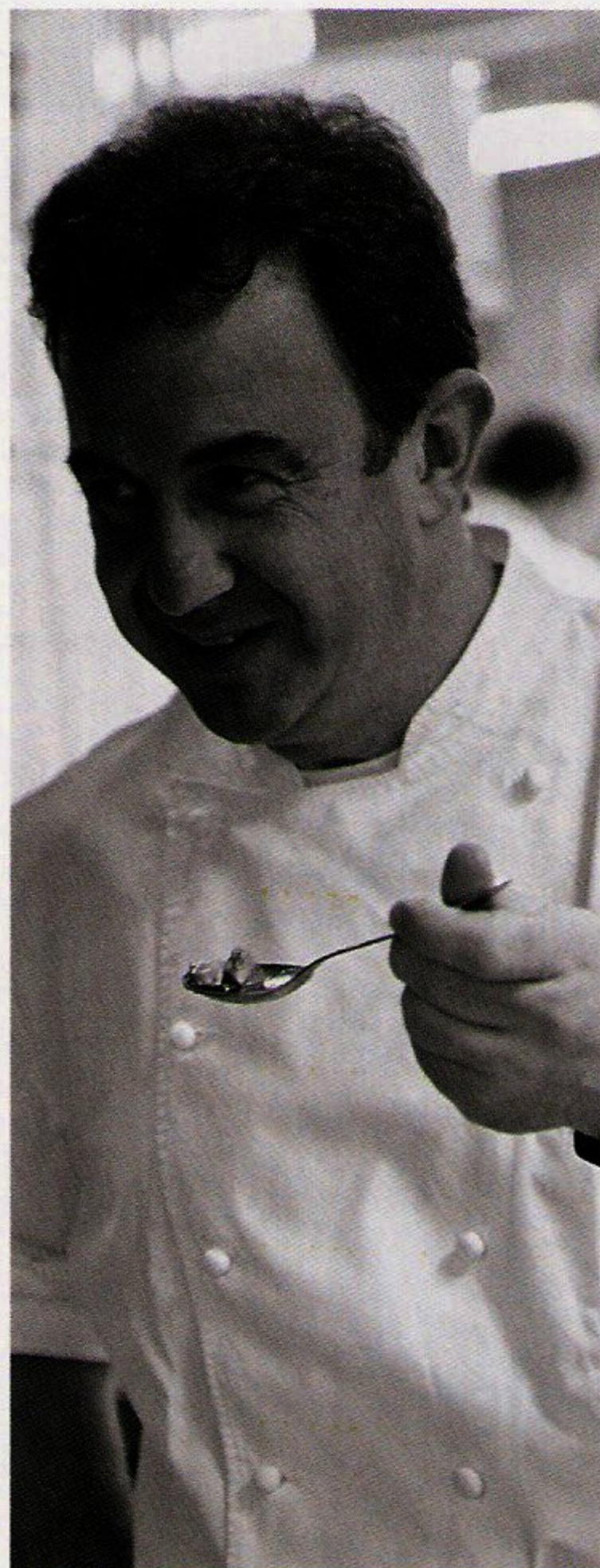
contento, hay que transmitir alegría. El cocinero expresa sus sentimientos a través del paladar”.

A comienzos de los noventa, en la mente de Martín late el convencimiento de que debe dar el salto a otro lugar. “Buscábamos un sitio en las cercanías de

“aprendí los fundamentos con mi madre y con mi tía”

San Sebastián. Justo cuando husmeábamos por el pueblo de Oyarzun, la alcaldesa de Lasarte nos ofrece el emplazamiento actual. Era una locura y una oportunidad que no podíamos dejar escapar. En 1992 vendo el Bodegón y solicito un préstamo.





A partir de ahí y tras salvar mil contrariedades, el 1 de mayo de 1993 abre las puertas de su nuevo restaurante, al que denomina Martín Berasategui. Disponía de 500 metros cuadrados de cocina y un comedor para 45 comensales”.

Aventura de riesgo indudable que, sin embargo, catapulta su imagen hacia la fama. A los seis meses recupera la estrella Michelin del Bodegón; a los tres años recibe una más y en 2001 le llega la tercera.

Y con la fama, el prestigio y el reconocimiento internacional, surge la figura del Berasategui empresario. Entre 1995 y 1996 nace el Grupo Berasategui. Por efecto de su propia iniciativa se asocia con tres grandes cocineros forjados a su sombra —Andoni Luis Aduriz, Bixente Arrieta y David de Jorge—, con el propósito de realizar otras actividades y gestionar

establecimientos hosteleros. Poco a poco, el grupo se hace cargo de las cocinas del palacio de Congresos Kursaal; inaugura el restaurante Mugaritz en Errenteria (Gipuzkoa), así como la pastelería MB en el centro Arco de San Sebastián; consigue la explotación hostelera del Guggenheim en Bilbao y recupera la propiedad del entrañable Bodegón Alejandro. En 2005 la familia Polanco les encarga la explotación del restaurante del espectacular hotel Abama en el sur de Tenerife y en 2006 aceptan la asesoría del hotel Condes de Barcelona.

“A partir del momento en que creamos esta empresa, todos mis socios dejaron de trabajar en Lasarte. Perdí capital humano. Me porté como me hubiera gustado que hiciesen conmigo”, prosigue convencido. “Los años han demostrado que tenía fuerza

suficiente para crear grupos cohesionados y locales emblemáticos. Soy un entusiasta del trabajo en equipo”.

A la generosidad de Berasategui hay que sumar su enorme capacidad para formar cocineros. Dotado de la precisión técnica de los grandes pasteleros, Martín contagia su fuerza a aquellos que tiene a su alrededor. De su cantera han salido profesionales que, o ya están consagrados, o escalan posiciones en la alta cocina. Las huellas de su docencia se hacen palpables en el trabajo de discípulos tan brillantes como Andoni Luis Aduriz (restaurante Mugaritz); Pepe Rodríguez Rey (restaurante El Bohío de Illescas); Dani García (restaurante Calima de Marbella); Josean Martínez Alija (restaurante del Guggenheim de Bilbao) o Iñigo Lavado (Singular Food de Irún).

“Hay cocineros que taponan a la gente joven. Yo les enseño y luego les dejo que vuelen a su aire”.

Autodisciplina, concentración, afán de superación, derroche de energía personal y valores humanos.

Rasgos de un cocinero generoso

“soy un entusiasta del trabajo en equipo”

que prodiga sin recato sus enseñanzas. “Mi generación era triste porque nadie te ayudaba. Yo abrí mis cocinas y rompí los moldes de los viejos marmitones que siempre ocultaban algo”. Con esta predisposición y un enorme bagaje a sus espaldas, ¿cómo consigue Martín organizar un restaurante como el de Lasarte? “Hace falta capacidad de mando,

disciplina y ganas de querer comunicarse con la gente. Tienes que conseguir que los que te rodean se sientan importantes. Sin control no se consigue nada. Yo exijo porque doy todo lo que tengo a cambio”.

Otra de las facetas de Martín Berasategui es su orgullo profesional, su gran contribución a dar prestigio a la figura del cocinero en España. “Cuando se tiene la suerte de trabajar en aquello que a uno le satisface, el trabajo deja de ser un castigo y el esfuerzo se vuelve gratificante. Yo tengo la fortuna de dedicarme a lo que me gusta y me considero un privilegiado. Soy un profesional de la cocina; un cocinero que se siente orgulloso de serlo”, afirmaba Berasategui en el prólogo de un librito, *Mis recetas tradicionales*, publicado en enero de 2002. A Martín, de naturaleza tímida y corazón generoso, le molestan las

gentes que critican sin saber de lo que hablan; no soporta a los que mienten y a los que se dejan llevar por la envidia y el egocentrismo. Ni a los pusilánimes, que se muestran indiferentes a la cocina. No es de extrañar que Pepe Rodríguez Rey, uno de sus alumnos, opine así de su maestro: “Martín es todo tesón, vitalidad y fuerza arrolladora. Es un corredor de fondo que nunca baja la guardia. Posee una capacidad innata para hacer equipos, algo difícilísimo. A sus discípulos les inculca pasión y capacidad de sacrificio”.

La vivienda de Martín se encuentra encima de su restaurante en Lasarte, el pueblo de Oneka. “En mis ratos libres me voy arriba y me dedico a pensar platos nuevos”. Es un hombre feliz con su familia, a la que dedica los domingos por la tarde y los días de cierre. Y, por supuesto, disfruta también con sus amigos.

contagia fuerza a todos los que están a su alrededor

Le entusiasma San Sebastián, la ciudad de su vida; cena todos los días entre las 20.00 y las 20.30 y, después del servicio de noche, se acuesta a la 1.30 de la madrugada para levantarse a las 7.00 e ir al monte a caminar una hora por lo menos. Hasta tal punto llega su afición por el senderismo que recorre 80 kilómetros a la semana.

Hombre de gustos sencillos, declara su entusiasmo por las croquetas, la tortilla de patatas, las kokotxas rebozadas y los callos, a condición de que estén bien sazonados. Como comensal y cocinero sólo demuestra una incompatibilidad, su aversión por

la entomofagia y su negativa rotunda a cocinar insectos. Con frecuencia se ve obligado a viajar más de lo que quisiera. “Me debo a mi trabajo y sufro con las ausencias: si el restaurante está abierto considero que tengo que estar aquí y defender mi puesto”.

Cuando se le pregunta por sus colegas favoritos, se despacha sin tapujos con nombres y razonamientos: “Me encanta Hilario Arbelaitz por su categoría humana, es más que un gran cocinero; Santi Santamaría por su paladar y talento; Ferran Adrià por su creatividad y su dominio de las relaciones y la imagen; Andoni Luis Aduriz tiene magia; Juan Mari Arzak es un personaje irrepetible; Pedro Subijana es uno de los grandes y un gran señor; el francés Marc Veyrat, un volcán elegante, y Michel Bras, alguien que convierte la naturaleza en un sueño infinito”.



Martín Berasategui con sus jefes de cocina. De izquierda a derecha: Joseba Lezama, David Beltrán e Iñaki Arregui.

En este libro hemos intentado reproducir algunas de las recetas que han hecho historia en el restaurante Martín Berasategui de Lasarte. Por la complejidad de muchas de ellas, con infinidad de elaboraciones dentro de una misma receta, hemos recuperado las partes que nos parecen más fáciles de preparar en casa, aunque algunas fotografías aluden al plato originario.

01. entrantes fríos

- ajoblanco con sardinas marinadas
- carpaccio de vieiras con salsa de limón y huevas de salmón
- ensalada de hierbas con juliana de apio nabo, trufa, alcachofa y cardo
- ensalada de txangurro
- gazpacho cordobés
- jugo de tomate gelatinizado con verduras
- milhojas caramelizado de foie-gras, anguila ahumada y manzana
- ostras emplataadas
- pepino yodado en ensalada
- tartar de ostras

ajoblanco con sardinas marinadas

20

ingredientes para 4 personas

para el ajoblanco

- 250 g de almendras peladas frescas
- 1 almendra amarga
- 75 g de migas de pan de pueblo remojado en agua muy fría
- 15 cl de aceite de oliva virgen extra
- 15 cl de aceite de girasol
- 1 cucharada sopera de vinagre de Jerez
- 1 cucharada sopera de sal
- 2 dientes de ajo
- 50 cl de agua muy fría

para el almíbar de jengibre

- 1 raíz de jengibre fresco
- sal gorda
- 100 g de azúcar
- 10 cl de vinagre de sidra

para las sardinas marinadas

- 1 kg de sardinas
- sal fina
- azúcar
- almíbar de jengibre
- chalota picada
- cebollino picado

preparación

ajoblanco

01. Pasar todos los ingredientes por la túrmix hasta conseguir una sopa blanca y uniforme. Colar por un colador fino.

almíbar de jengibre

01. Pelar muy bien el jengibre, laminarlo y blanquearlo en agua fría puesta al fuego hasta que hierva. Marinarlo en la sal gorda durante unas horas.
02. Lavarlo bien y confitarlo en un almíbar de azúcar y vinagre de sidra. Dejar reposar 24 horas.

sardinas marinadas

01. Filetear los lomos de sardina y cortarlos longitudinalmente para conseguir tiras de dos colores (blanco y negro).
02. Espolvorear con sal fina y azúcar a partes iguales para hacer una ligera marinada (con tenerlo 10 minutos antes de cocinarlo es suficiente).
03. Pintar las sardinas por la parte de la piel con el almíbar de jengibre y espolvorear con chalota y cebollino picado. Hacerlas en la plancha o en la brasa.

presentación

01. Acompañar las sardinas con el ajoblanco, que se sirve en un recipiente aparte.

Nota. En el restaurante Martín Berasategui este plato se completa con una crema de dátiles como acompañamiento.



carpaccio de vieiras con salsa de limón y huevas de salmón

ingredientes para 4 personas

- 2 vieiras frescas y limpias de excelente calidad
- 4 langostinos
- aceite de oliva virgen extra
- sal de Guérande
- cebollino picado

para la salsa de limón y huevas

- 60 g de huevas de salmón
- 2 chalotas
- 10 cl de jugo de mejillón clarificado (véase receta del pepino yodado en ensalada, pág. 36)
- 1 limón
- 25 g de nata líquida
- 50 g de mantequilla
- 2 cucharadas soperas de cebollino picado
- 0,2 cl de vino blanco

preparación

salsa de limón y huevas

01. Rehogar las chalotas picadas muy finas con la mantequilla hasta que suden. Añadir el vino blanco y dejar hervir 3 minutos. Agregar el jugo de mejillón clarificado y la nata, y cocer hasta reducir casi a la mitad. Pasar por un colador fino y justo a la hora de servir, incorporar el zumo de limón, las huevas y el cebollino picado.

carpaccio de vieiras

01. Cortar las vieiras en láminas muy finas, si es necesario con una máquina cortafiambres.
02. Forrar un plato sopero con papel film y untarlo ligeramente con mantequilla. Colocar sobre él las láminas de vieiras hasta el momento de servir.

presentación

01. Justo antes de servir, pelar los langostinos y marcarlos en una sartén antihaderente con una gota de aceite de oliva virgen extra. Alinear justo en el centro del plato las láminas de vieiras formando dos filas. Sazonar con sal de Guérande y salsear con la salsa de limón. Colocar encima un langostino y, sobre éste, unas huevas de salmón. Espolvorear con cebollino picado.

Nota. En el restaurante Martín Berasategui esta receta lleva de base una infusión de vieira gelatinizada que sirve para “tapizar” el plato. La sal de Guérande es una sal francesa que cristaliza en escamas y tiene una tonalidad gris. Se encuentra en tiendas de alimentación especializadas. Se puede sustituir por otra sal en escamas.



ensalada de hierbas con juliana de apio nabo, trufa, alcachofa y cardo

ingredientes para 4 personas

para la ensalada de hierbas

- 10 ramitas de perifollo fresco
- 6 hojitas de cilantro fresco
- 1 hojita troceada de menta fresca
- 3 hojitas de albahaca fresca
- 3 racimos de hinojo fresco
- 1 hojita de estragón fresco
- 2 pétalos de rosa
- 15 bastones de cebollino fresco

para la mousse de apio nabo

- 400 g de apio nabo, cortado en dados de 2 cm
- 80 cl de agua
- 20 cl de caldo de carne (concentrado)
- 20 cl de nata
- 100 g de aceite de oliva virgen
- 50 g de trufa negra fresca picada
- 150 g de calabaza en dados de 2 cm

para la juliana de apio nabo, trufa, alcachofa y cardo

- 1 cardo crudo
- 1 apio nabo crudo
- 1/2 trufa negra fresca
- 1 alcachofa cruda
- aceite de oliva y sal

preparación

ensalada de hierbas

01. Seleccionar muy bien las hierbas aromáticas, lavar, secar y trocear minuciosamente.

mousse de apio nabo

01. Mezclar el caldo concentrado con el agua y cocer junto con el apio nabo y la calabaza en dados. Cuando el apio nabo y la calabaza estén bien cocidos, triturar en la batidora junto con la nata. Una vez que el puré esté bien fino, añadir el aceite de oliva virgen. Sazonar y agregar la trufa picada.

juliana de apio nabo, trufa, alcachofa y cardo

01. Cortar en juliana fina el cardo crudo. Hacer bastones finos de apio nabo de 2 cm de largo y 1 mm de ancho. Hacer lo mismo con la trufa. Trocear la alcachofa en cuadraditos muy pequeños.
02. Calcular la misma cantidad de apio nabo, cardo, alcachofa y trufa para cada plato. Mezclar y aliñar con sal y aceite a última hora.

presentación

01. Servir la juliana de apio nabo sobre la mousse y acompañar, en un cuenco aparte, con la ensalada de hierbas aromáticas. Aliñar con sal y aceite.

Nota. En el restaurante Martín Berasategui la ensalada y la juliana forman parte de uno de sus grandes platos de los últimos años, el Bocadillo de vieira y hierbas en infusión de txangurro con ensalada cruda de apio nabo y alcachofas.



ensalada de txangurro

ingredientes para 4 personas

para los tomates confitados

- tomates maduros
- agua y hielo
- sal
- azúcar
- hojas de tomillo
- filetes de ajo laminado
- aceite de oliva virgen extra

para la ensalada

- 4 cucharadas de pera conferencia, cortada en cuadrados de 3 mm
- 20 trocitos de tomate confitado, cortado en cuadrados de 3 mm
- 4 gambas cocidas peladas, con la cabeza
- 24 trozos de aguacate de 5 mm
- 400 g de centolla desmigada
- brotes de albahaca
- aceite de oliva virgen extra
- unas gotas de vinagre
- sal

preparación

tomates confitados

01. Lavar los tomates, retirar la parte de arriba con una puntilla o cuchillo y hacerles una cruz en la parte inferior.
02. Escaldarlos 30 segundos en agua hirviendo y refrescarlos en agua con hielo. Pelarlos, cortarlos por la mitad a lo largo y sacarles las semillas y el corazón.
03. Forrar una bandeja con papel sulfurizado y espolvorear con sal y azúcar. Esparcir hojas de tomillo y algunos filetes de ajo laminado. Colocar los tomates y volver a espolvorear con sal, azúcar, tomillo y más filetes de ajo laminado. Verter sobre cada tomate una cucharadita de aceite de oliva virgen extra y meter en el horno 1 hora y 30 minutos a 110 °C. Pasado este tiempo, dar la vuelta a los tomates y dejarlos 1 hora y 30 minutos más.
04. Asegurarse de que la cocción es buena y, una vez finalizada, meter los tomates en un recipiente hermético, cubiertos de aceite de oliva virgen extra. Conservar en la nevera. Se pueden confitar de una vez tantos tomates como entren en la bandeja de horno.

ensalada

01. Hacer una ensalada con todos los ingredientes menos las gambas.

presentación

01. En el fondo de cada plato hondo poner cinco trocitos del tomate confitado, encima una cucharada de pera y, sobre ella, el aguacate y la centolla desmigada. En un costado, apoyada en la ensalada, colocar la gamba. Aliñar al gusto.

Nota. Esta refrescante ensalada en el restaurante Martín Berasategui se acompaña de una infusión de manzana y de sorbete de manzana verde, que consiguen multiplicar la sensación de frescura.



gaspacho cordobés

28

ingredientes para 4 personas

- 700 g de tomates raf o de rama muy maduros
- 1 pellizco de miga de pan (de telera, cateto o cordobés)
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharadas de aceite de oliva refinado
- 2 cucharadas de vinagre de Jerez añejo
- 30 cl de agua mineral fría
- 6 dientes de ajo pequeños
- sal

preparación

- 01.** Lavar los tomates y trocearlos toscamente con ayuda de un cuchillo muy bien afilado (con su piel y pepitas, enteros). Pelar los dientes de ajo y blanquearlos tres veces (sumergiéndolos en agua fría hasta que ésta empiece a hervir) para eliminar el sabor fuerte.
- 02.** Juntar todos los ingredientes en un bol: el tomate troceado, los ajos blanqueados, el vinagre, los aceites, el pan, el agua y la sal. Cubrir con una hoja de papel film para que el gazpacho no tome malos olores, e introducirlo en la nevera. Dejar reposar 5 horas. Lo mejor es prepararlo la víspera y tenerlo toda la noche en la nevera.
- 03.** Triturar en una batidora hasta conseguir una mezcla homogénea. Pasar el gazpacho por un tamiz o un colador fino y reservarlo en la nevera hasta que se vaya a servir.

presentación

- 01.** Servir en copas de cóctel, con pan tostado untado con aceite de oliva y lascas de jamón ibérico.



jugo de tomate gelatinizado con verduras

30

ingredientes para 4 personas

- 3 kg de tomates muy maduros
- verduras de estación variadas (crudas, salteadas o hervidas)
- 55 g de sal fina
- 40 g de azúcar
- agar-agar
- flores de temporada para decorar

preparación

- 01.** Limpiar los tomates, quitarles bien el corazón y partarlos en seis trozos. Añadir la sal y el azúcar, y amasar bien con las manos unos 5 minutos, hasta obtener algo parecido a una sopa. Colarlo por una tela y un tamiz, poniendo un poco de peso encima para que haga presión y vaya pasando el jugo. Hay que dejarlo así unas 12 horas dentro de la nevera.
- 02.** Una vez bien escurrido, se obtiene un jugo transparente de tomate.
- 03.** Mezclar 2 gramos de agar-agar por cada litro de jugo de tomate. Para agregar el agar-agar, calentar un poco de jugo de tomate (un 10%), añadir el agar-agar, dar un hervor y mezclar con el resto del líquido a 40 °C. Extender la mezcla en el fondo de los platos que se vayan a utilizar, para que solidifique ligeramente.

presentación

- 01.** A la hora de servir, para que la gelatina se temple y adquiera color, es conveniente introducir el plato en el horno unos pocos minutos.
- 02.** Disponer encima las verduras: corazones de tomate, corazones de alcachofa hervidos, guisantes, habas, espárragos, etcétera, según la temporada y el gusto de cada uno.
- 03.** Terminar con pétalos de flores de temporada.

Nota. Este jugo de tomate gelatinizado es la base de uno de los platos más célebres del restaurante Martín Berasategui en los últimos años: Bogavante con ensalada tibia de “tuétanos” y verduras. Aunque el proceso para lograrlo es laborioso, el resultado lo compensa. Martín lo acompaña de medallones de bogavante cocido, corazones de tomate aliñados, puré de lechuga y espárragos salteados, además de “tuétanos” de coliflor y un salteado de habas. El agar-agar es un espesante a base de algas que se encuentra en comercios especializados.



milhojas caramelizado de foie-gras, anguila ahumada y manzana

ingredientes para 8/10 personas

(para un molde cuadrado de 27,7 x 27,7 cm de ancho y 3 cm de alto)

para el puré de cebolleta

- 500 g de cebolleta limpia cortada en cuartos
- 25 g de mantequilla
- sal

para el milhojas

- 1,1 kg de foie-gras mi-cuit
- 450 g de anguila ahumada
- 1 kg de cebolleta en crudo
- 4 manzanas Granny-Smith
- 500 g de mantequilla
- leche

preparación

puré de cebolleta

01. Cocer la cebolleta en agua con sal, aproximadamente 20 minutos. Una vez cocida, escurrir y secar en el horno 10 minutos a 180 °C (teniendo cuidado de que los bordes no cojan color).
02. Poner la cebolleta y la mantequilla en la batidora (en caliente), y triturar hasta que la mantequilla acabe de montarse. Pasar por un chino y poner a punto de sal.

milhojas

01. Cortar la cebolleta en juliana fina, pocharla a fuego suave con mantequilla sin que tome color durante 2 horas. Escurrirla y envolverla en un trapo. Apretar bien para que desaparezca toda el agua de vegetación.
02. Filetear el foie-gras a lo largo de los lóbulos, en trozos de 4-5 mm de espesor.
03. Limpiar las anguilas de piel y espinas, sacar los lomos con cuidado y filetear cada lomo en dos trozos a lo largo. Después, introducirlos en leche 24 horas para rebajar el ahumado.
04. Cortar la manzana en rodajas de 0,2 mm de espesor (en la cortadora al 0,5) y volver a reconstruir su forma original envolviéndola en papel film hasta su utilización (de esta manera, se evita que la manzana se oxide).

presentación

01. Hacer un montaje de lasaña, empezando con una primera capa de manzana. Cubrir con la cebolla pochada (no demasiada), luego otra capa de foie-gras mi-cuit, una de manzana, otra de anguila ahumada colocada longitudinalmente, manzana y otra capa de foie-gras, para terminar con manzana. Prensar bien y dejar reposar 3 horas.
02. Desmoldar, cortar en 16 raciones y guardar envolviendo cada una con papel film hasta la hora de servir.
03. En el momento de servir, espolvorear con azúcar y caramelizar en el horno o con un soplete. Salsear con el puré de cebolleta.

Nota. El milhojas, conocido como "cremat", es una de las recetas de los inicios del restaurante Martín Berasategui que más ha trascendido.



ostras emplataadas

34

ingredientes para 4 personas

- 4 ostras
- sal y pimienta
- 1/2 manzana

para el licuado de clorofila

- 50 g de berros y 50 g de rúcola
- 20 cl de agua del escaldado

para el jugo de mejillón clarificado

- 1 kg de mejillones
- 75 g de mantequilla
- 6 chalotas y 2 cebollas
- un poco de verde de puerro, tomillo y apio en rama
- 75 cl de vino blanco
- sal y pimienta
- clara de huevo

para la gelatina de clorofila y jugo de mejillón

- 1,5 g de agar-agar por litro de la mezcla del licuado de clorofila y jugo de mejillón clarificado al 50%
- 220 g de bulbo de hinojo
- 150 g de cebolleta y 8 g de ajo
- 6,5 g de raifort (apio picante)
- 50 g de citronela (lemon grass)
- 200 g de mamia (cuajada)
- 2 cl de aceite de oliva virgen extra

preparación

licuado de clorofila

01. Escaldar las hierbas en agua hirviendo durante 1 minuto y triturarlas en la batidora a potencia máxima junto con el agua del escaldado durante 2 o 3 minutos. Colar y reservar.

jugo de mejillón clarificado

01. Sudar en mantequilla la cebolla, la chalota, el verde de puerro, el tomillo y el apio en rama durante 5 minutos. Agregar el vino blanco, salpimentar y hervir todo 5 minutos sin que coja color. Incorporar los mejillones. Cubrir el recipiente y hervir 3 minutos más.
02. Dejar que repose fuera del fuego otros 3 minutos, con el recipiente cubierto. Retirar los mejillones y colar el caldo.
03. Desgrasar el caldo, enfriar y clarificar (hay que calcular 150 gramos de clara de huevo por 1 litro de jugo de mejillón).

gelatina de clorofila y jugo de mejillón

01. Mezclar al 50% el jugo de mejillón clarificado con el de clorofila. Calentar una pequeña cantidad (10%) y disolver en ella el agar-agar, según la proporción oportuna.
02. Diluir esta solución en el resto de jugo de mejillón y clorofila.
03. Verter en los platos para que se solidifique formando una película.

mamia de raifort y citronela

01. Cortar el hinojo, el ajo, la cebolleta, el raifort y la citronela en brunoise. Rehogar todo con el aceite de oliva durante 2 minutos sin que coja color.
02. A continuación, mojar con la mamia y dejar cocer 20 minutos en una cacerola. Triturar en la batidora y colar por el fino. Se recomienda licuar este jugo para eliminar las hebras de hinojo y citronela.

presentación

01. En cada plato con la gelatina colocar la ostra recién abierta y, sobre ella, unos bastones de manzana. Alrededor distribuir una cucharada de mamia de raifort y citronela.



pepino yodado en ensalada

36

ingredientes para 4 personas

para el licuado de pieles de pepino

- 700 g de pieles de pepino

para el jugo de mejillón clarificado

- 1 kg de mejillones
- 75 g de mantequilla
- 6 chalotas y 2 cebollas
- un poco de verde de puerro, tomillo y apio en rama
- 75 cl de vino blanco

- sal, pimienta y clara de huevo

para la infusión de pieles de pepino gelatinizada

- 50 cl de licuado de pepino
- 50 cl de jugo de mejillón clarificado
- 1,3 g de agar-agar

para la ensalada cruda de hierbas

- 12 racimos de perifollo
- 12 hojas de estragón
- 8 racimos de perejil
- 8 hojas de berro y 8 de apio
- 20 puntas de cebollino
- 2 hojas de acedera en juliana

para la vinagreta

- 35 cl de aceite de oliva virgen extra
- 5 cl de vinagre de Jerez
- 7,5 cl de jugo de trufa
- 5 g de sal

preparación

licuado de pieles de pepino

01. Pelar bien los pepinos limpios con un pelador. Se precisan unos 2,5 kilos de pepinos. Pasar las pieles por la licuadora y colar. Reservar los pepinos para otra receta.

jugo de mejillón clarificado

01. Pochar en mantequilla la cebolla, la chalota, el verde de puerro, el tomillo y el apio en rama, durante 5 minutos. Agregar el vino blanco y hervir 5 minutos sin que coja color. Incorporar los mejillones, tapar y hervir 3 minutos. Dejar que repose tapado fuera del fuego otros 3 minutos.
02. Escurrir y retirar los mejillones, conservando sólo el líquido.

03. Desengrasar el caldo, enfriarlo y clarificar con clara de huevo (150 gramos de clara por 1 litro de jugo de mejillón). Mezclar con el licuado de pieles de pepino.

infusión de pieles de pepino gelatinizada

01. Mezclar 50 centilitros de licuado de pepino con 50 centilitros de jugo de mejillón. Hervir con 1,3 gramos de agar-agar. Mezclar bien y pasar por una estameña.

ensalada cruda de hierbas

01. Limpiar minuciosamente las hierbas y sumergirlas en agua con hielo para endurecerlas. Sacarlas y reservarlas en papel secante (calcular 3 g por plato).

vinagreta

01. Emulsionar con la túrmix todos los ingredientes justo antes de utilizarlos.

presentación

01. Poner en el fondo de cuatro platos hondos la infusión de pieles gelatinizada, de forma que cubra el plato. Disponer encima la ensalada aliñada con la vinagreta. Este plato se puede acompañar con un filete de anguila ahumada, unos dados de pan frito y una bola de helado de apio.



tartar de ostras

38

ingredientes para 4 personas

- 30 ostras picadas (o pueden sustituirse por gambas)
- 150 g de aguacate en cuadrados de 3 x 3 mm
- 100 g de chalota
- 500 g de tomate escaldado, pelado, despepitado y cortado en cuadraditos
- 8 cucharaditas de cebollino picado
- 2,5 cl de zumo de limón
- 10 cl de aceite de oliva virgen extra
- sal y pimienta

preparación

01. Mezclar todos los ingredientes menos el zumo de limón.

presentación

01. En el momento de servir, rociar el tartar con el zumo de limón y poner a punto de sal y pimienta.

Nota. En el restaurante Martín Berasategui de Lasarte esta receta forma parte de un plato compuesto, además, por quisquillas de Motril, que se acompañan de hinojo en diversas texturas (tembloroso, sorbete y hojas) y de leche de coco. En casa, la mejor manera de comer este tartar de ostras es extendiéndolo sobre pan recién tostado.



02. entrantes calientes

- arroz cremoso con pulpo y almejas
- caldo de chipirones asados
- foie-gras con cebolla y mamia
- foie-gras con jugo de anís estrellado y melocotón
- foie-gras con vainas
- huevo con caldo de garbanzos
- pulpo cocido con jugo de buey de mar
- royal de trufa con navajas
- sopa de almendras

arroz cremoso con pulpo y almejas

ingredientes para 4 personas

para el pulpo

- 500 g de pulpo
- 500 g de sal

para las almejas marinera

- 1 kg de almeja fina
- 1 l de fumet de pescado
- 5 cl de aceite de oliva virgen extra suave

- 1 diente de ajo picado

para el arroz

- 500 g de arroz Carnaroli
- 125 g de tuétano de ternera
- 200 g de chipirón o calamar
- 200 g de cebolla
- 80 g de mantequilla
- 1 l de caldo de las almejas marinera
- 15 cl de vino blanco
- 1 chorreón de aceite de oliva
- 2 cucharadas de nata
- 1 nuez de mantequilla
- 6 pistilos de azafrán
- cebollino picado

preparación

pulpo

- 01.** Cubrir el pulpo con la sal 8 minutos. Pasado este tiempo, sumergirlo en agua fría durante 10 minutos y cocerlo con abundante agua 3 minutos. Escurrir y dejar enfriar en el frigorífico.
- 02.** Una vez frío, cortarlo por los tentáculos y congelarlos de uno en uno para después cortarlos en la cortadora al número 1, de modo que se consigan láminas muy finas.

almejas marinera

- 01.** Freír el ajo en el aceite y justo cuando comience a bailar, añadir las almejas. Cuando éstas empiecen a abrirse, agregar el fumet de pescado. Una vez estén todas abiertas, pasarlas a una bandeja para cortar la cocción y poder sacar la carne en su punto (ni muy hecha ni cruda). Colar el líquido de cocción y reservar. Este líquido no debe quedar muy fuerte, de lo contrario el arroz resultaría fuerte también.

arroz

- 01.** En una cazuela, pochar la cebolla picada con mantequilla. Cuando esté ablandada, añadir el chipirón y el tuétano. Rehogar sin que coja color.
- 02.** Añadir el arroz y rehogar hasta que éste empiece a bailar. Agregar el vino blanco y reducir hasta que quede seco. Incorporar el azafrán y el agua de almejas poco a poco, según se vaya consumiendo. Remover constantemente para que el arroz suelte el almidón.
- 03.** Cuando el arroz esté cocinado (aproximadamente 15 minutos), añadir un chorreón de aceite de oliva, las dos cucharadas de nata y una nuez de mantequilla. Remover para que todo quede bien integrado.

presentación

- 01.** En un plato grande, colocar el arroz cremoso con las almejas. Encima, distribuir las láminas de pulpo. Espolvorear con cebollino picado.



caldo de chipirones asados

44

ingredientes para 4 personas

- 12 chipirones
- aceite de oliva virgen extra
- para el fumet de pescado**
- 1 kg de restos de pescado (cabezas y espinas de pescado fino)
- 1 puerro
- 1 chalota picada en rodajas finas
- 3 cebollas medianas picadas en rodajas finas
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva extra virgen
- 6 cucharadas soperas de vino blanco
- sal gorda
- 1 l de agua
- para el caldo de chipirón**
- 400 g de cebolleta en juliana
- 2,5 kg de chipirón troceado y limpio, sin tinta
- 1,3 l de fumet, reducido a 1 litro
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- clara de huevo
- sal

preparación

01. Limpiar los chipirones y saltearlos en una sartén con aceite de oliva virgen extra.

fumet de pescado

- 01.** Lavar bien y trocear las espinas y las cabezas sin branquias.
- 02.** Rehogar en el aceite de oliva unos 5 minutos la chalota, la cebolla y el puerro, cortados en rodajas finas, hasta que estén blandos. Añadir los restos del pescado y las espinas. Subir el fuego y rehogar otros 15 minutos, dando vueltas de vez en cuando hasta que sude de nuevo.
- 03.** Sazonar ligeramente con la sal gorda, verter el vino y hervir 15 segundos para quitar la acidez.
- 04.** A continuación, agregar 1 litro de agua y dejar hervir unos 20 minutos a fuego lento. Retirar del fuego y reposar durante 10 minutos. Colar este fumet por un paño.
- 05.** Reducirlo en el fuego hasta obtener 1 litro.

caldo de chipirón

- 01.** Rehogar la cebolleta en aceite hasta que esté blanda. Añadir el chipirón y dejar estofar tapando la cazuela con papel de aluminio. Mojar con el fumet y cocer durante 20 minutos. Pasar por un colador fino presionando.
- 02.** Clarificar el caldo con clara de huevo (una clara por cada 250 gramos de caldo). Sazonar.

presentación

- 01.** Poner en cada plato tres chipirones y verter por encima el caldo de chipirón caliente, que también se puede servir en un recipiente aparte.

Nota. En el restaurante Martín Berasategui este plato se acompaña con unos raviolis cremosos de tinta de chipirón y un crujiente de arroz, tal y como aparece en la foto, pero cuya elaboración es demasiado compleja para realizarla en casa.



foie-gras con cebolla y mamia

46

ingredientes para 4 personas

- 4 escalopes de hígado de pato u oca de 200 g

- aceite de girasol

para las cebollas rojas en compota

- 700 g de cebolla roja
- 150 g de mantequilla
- 33 cl de granadina
- 13 cl de vinagre de sidra

para la mamia (cuajada) de té verde y menta

- 1 l de leche de oveja
- 1 bolsita de té verde
- 6 hojas de menta
- 1 pizca de sal

además

- pan de centeno en dados
- aceite de ajo

preparación

cocción del hígado

01. Dorar los escalopes de hígado en aceite de girasol caliente a 170 °C para que cojan un bonito color dorado. Escurrir y colocar en una bandeja de acero inoxidable. Hornearlos a 130 °C hasta obtener en el corazón del hígado una temperatura de 60 °C (unos 15 minutos).

cebollas rojas en compota

01. Picar la cebolla roja muy fina. Ponerla a sudar junto con la mantequilla durante 1 hora y 1/2 a fuego suave sin que coja color. Añadir la granadina y el vinagre de sidra. Tapar con un trozo de papel de aluminio y cocer a fuego suave hasta que quede como una mermelada.
02. Poner en un bol, cubrir con papel film y conservar en el frigorífico. Una vez esté frío, quitar la capa de mantequilla que se ha solidificado en la superficie.

mamia de té verde y menta

01. En un cazo infundir la leche de oveja junto con la bolsita de té, la menta y la pizca de sal. Retirar del fuego, tapar con papel film y dejar reposar durante 2 horas.
02. Pasar por un colador fino, hervir y dejar que baje la temperatura a 70 °C.
03. A partir de este momento, se puede servir, batiendo antes con la túrmix para montar bien la espuma.

presentación

01. A la hora de emplatar, cortar con un cuchillo bien afilado los laterales del foie para poder apreciar la textura y el punto de cocción.
02. En un plato hondo colocar unas cucharadas de confitura de cebolla, encima el taco de foie-gras recién cortado y, alrededor del plato, una cucharada de mamia espumosa de té verde y menta. Acompañar con unos dados de pan de centeno frito en aceite de ajo.



foie-gras con jugo de anís estrellado y melocotón

ingredientes para 4 personas

- 800 g de hígado de pato u oca
- aceite de girasol

para el caldo de verduras especiado

- 275 g de puerro
- 600 g de cebolla
- 100 g de chalota
- 350 g de zanahoria
- 1/2 bulbo de hinojo
- 1/2 ramillete de perejil
- 4 anises estrellados
- 1 rama de tomillo
- 5 l de agua

para la salsa de caramelo al anís estrellado

- 6 cl de vinagre de vino tinto
- 150 g de azúcar
- 50 cl de caldo de verduras especiado
- 25 g de anís estrellado

para el jugo de anís estrellado y fruta de melocotón

- 100 g de salsa de caramelo al anís estrellado
- 100 g de pulpa de melocotón

preparación

cocción del hígado

01. Cortar el hígado crudo en raciones de 200 gramos. Dorarlo en aceite de girasol caliente a 170 °C por cada lado para que coja un bonito color dorado. El aceite de girasol deberá cubrir cada taco de foie-gras hasta la mitad.
02. Escurrir y pasar a una bandeja de acero inoxidable. Hornear a 130 °C hasta obtener una temperatura de 60 °C (aproximadamente 15 minutos) en el corazón del hígado.
03. Dejar reposar y escurrir fuera del horno durante 10 minutos. Una vez acabado el reposo, el foie estará preparado.

caldo de verduras especiado

01. Picar las verduras y cocerlas 35 minutos en el agua junto con el resto de los ingredientes. Cortar la cocción cada 10 minutos añadiendo medio litro de agua fría. Dejar reposar media hora y colar.

salsa de caramelo al anís estrellado

01. Hacer un caramelo con el azúcar hasta que adquiriera un color tostado, mezclarlo con el vinagre y el caldo de verduras especiado, cocer durante 2 minutos y añadir el anís estrellado. Reducir hasta conseguir 400 gramos de salsa.

jugo de anís estrellado y fruta de melocotón

01. Mezclar 100 gramos del caramelo de anís estrellado con 100 gramos de pulpa de melocotón.

presentación

01. Calentar el foie-gras en el horno a 130 °C durante 2 o 3 minutos. Cortarle los laterales con un cuchillo bien afilado para que se puedan apreciar la textura y el punto de cocción. Poner en el fondo del plato el jugo de anís estrellado y fruta de melocotón y sobre él, el taco de foie-gras asado.

Nota. En el restaurante Martín Berasategui el taco de foie, además de con el jugo de anís estrellado y melocotón, se acompaña de unos pequeños suflés de pan.



foie-gras con vainas

50

ingredientes para 4 personas

- 4 tacos de hígado crudo (de pato u oca) de 200 g

- aceite de girasol

para la ensalada de vainas

- 250 g de vainas (judías verdes) jóvenes en juliana cruda
- 100 g de tocino ibérico muy picado
- 50 g de cebolleta picadita muy fina
- 20 g de mantequilla

preparación

cocción del hígado

01. Preparar el hígado como se indica en la receta de foie-gras con cebolla y mamia, pág. 46.

ensalada de vainas

01. Fundir la mantequilla en una sartén y pochar en ella la cebolleta sin que coja color, unos 8 minutos a fuego muy suave. Añadir el tocino picado y cocinar 2 minutos. Enfriar.
02. Mezclar con las vainas crudas cortadas en juliana.

presentación

01. Calentar el foie-gras al horno a 130 °C durante 2 o 3 minutos. Cortarle con un cuchillo bien afilado los laterales para que se puedan apreciar la textura y el punto de cocción.
02. Poner en cada plato una porción de ensalada tibia de vainas y acompañar con el foie-gras caliente.

Nota. En el restaurante Martín Berasategui la ensalada de vainas sirve de base del plato. Encima se disponen láminas de coliflor aliñadas y, sobre ellas, el taco de foie acabado. Se remata con una crema raifort y flores y brotes de aquilea. El último detalle, un chupito de mosto de uva negra que consigue realzar la sensación de plenitud.



huevo con caldo de garbanzos

52

ingredientes para 4 personas

- 4 huevos de 50 g
- 4 cucharadas de dados de pan frito
- para el caldo de garbanzos**
- 1/2 morcillo de vaca
- 1/2 kg de rabo de cerdo troceado
- 1 kg de garbanzos
- 1 zanahoria pelada
- 1/2 cebolla
- 1 blanco de apio
- 1 puerro pequeño
- 10 g de sal gorda
- 3 granos de pimienta
- 3 l de agua
- clara de huevo

preparación

caldo de garbanzos

- 01.** Blanquear el rabo y el morcillo durante 3 minutos, partiendo de agua fría. Escurrir, enfriar y retirar las impurezas. Poner en una cazuela todos los ingredientes junto con los tres litros de agua fría, la sal gorda y la pimienta negra en grano. Hervir suavemente durante 7-8 horas, hasta que el rabo esté cocido.
- 02.** Dejar reposar 30 minutos y pasar el líquido por un colador fino. Enfriar y desgrasar. Si tiene muchas impurezas, clarificar con un par de claras de huevo. Reservar las carnes y las legumbres para otros platos.

huevo gelatinoso

- 01.** Preparar un baño María a 64 °C y cocer los huevos 20 minutos exactos. Si no se dispone de un baño María preciso, escalfar los huevos a la manera tradicional. Es una técnica muy sencilla, sólo consiste en verter el huevo en un recipiente con agua hirviendo con una pizca de sal. Así se consigue que la clara coagule y sea más digestiva.
- 02.** Para conseguir un buen escalfado se recomienda añadir un pequeño chorro de vinagre al agua, ya que este condimento acelera la coagulación de la parte de la clara que queda en contacto con el agua de cocción.

presentación

- 01.** Poner en cada plato una porción de caldo. Verter en cada uno un huevo escalfado y acompañar con dados de pan frito.

Nota. En el restaurante Martín Berasategui el huevo de caserío a baja temperatura, además de con este jugo meloso de garbanzos, se acompaña de una tocineta de cerdo asada con sofrito y pan de ajo y tomillo.



pulpo cocido con jugo de buey de mar

54

ingredientes para 4 personas

- 1 pulpo
- sal
- para el jugo de buey de mar**
- 3 bueyes de mar de 300 g
- 1 tomate bien maduro
- 1 cebolleta
- 1 chalota
- 1/2 rama de apio
- 1/2 hinojo
- 1/2 cabeza de apio
- 1/2 puerro
- 1/2 hoja de laurel
- 1 cebolla tierna
- tallo de 1/2 manojo de perejil
- unos recortes de cebollino
- 1/2 l de fumet
- 2 dientes de ajo
- sal
- azúcar
- pimienta
- aceite de oliva refinado
- clara de huevo

preparación

- 01.** Limpiar el pulpo con sal, revisando todas las ventosas de las patas para que no quede ninguna impureza. Cortar las patas en trozos de unos 10 centímetros.
- 02.** Cocer el pulpo de manera tradicional en una olla. Para que quede tierno, lo mejor es congelarlo y cocerlo una vez descongelado.
- 03.** Poner a hervir una olla con abundante agua salada. Cuando rompa el hervor, “bautizar” el pulpo agarrado de la cabeza tres o cuatro veces (introducir todos los tentáculos en el agua hasta la cabeza, pero no del todo, y retirar). A la cuarta, soltarlo dentro y dejar que cueza a fuego vivo durante aproximadamente 20-25 minutos (el tiempo depende del tamaño y calidad del pulpo).
- 04.** Cuando el pulpo esté cocido (al pinchar con un tenedor, éste debe penetrar sin dificultad), retirarlo del fuego y dejar reposar en el agua 5 minutos. Escurrir bien estirado y, una vez templado, cortarlo.

jugo de buey de mar

- 01.** Partir los bueyes en trozos pequeños, recuperando el líquido del caparazón.
- 02.** Dorar la carne y el caparazón en una cazuela con el aceite bien caliente. Retirar la carne.
- 03.** En la misma cazuela, rehogar las verduras empezando por las blancas: cebolla, chalota, cebolleta, puerro, apio, hinojo, ajo. Por último, agregar el tomate, previamente macerado 30 minutos con sal y azúcar. Dejar que se haga todo bien. Salpimentar.
- 04.** Incorporar de nuevo el buey a la cazuela. Dar unas vueltas y mojar con el fumet de pescado. Cocer a fuego suave hasta que llegue a ebullición. Agregar las verduras verdes para darle frescor y aroma al caldo. Subir el fuego y cocer 30 minutos.
- 05.** Tapar la cazuela con papel film y dejar infusionar hasta que enfríe.
- 06.** Una vez frío, colar bien apretado, recuperar las carcasas cocidas, cubrir con un poco de agua y dar un nuevo hervor de 5 minutos. Colar.
- 07.** Clarificar el caldo con clara de huevo, reducir un poco y sazonar.

presentación

- 01.** Poner en cada plato varios trozos de pulpo y acompañar con el jugo.

Nota. Receta muy compleja que en el restaurante Martín Berasategui se sirve con una rosa gelatinizada y una mayor variedad de ingredientes.



royal de trufa con navajas

56

ingredientes para 4 personas

para la royal de trufa

- 1 huevo (60 g)
- 110 g de jugo de trufa (se compra preparado)
- 50 g de leche
- 40 g de salsa americana de bogavante

para las navajas

- 16-20 navajas
- aceite de oliva virgen extra
- sal de escamas

preparación

royal de trufa

- 01.** Mezclar todos los ingredientes en una batidora y triturar a velocidad máxima durante 2 minutos. Pasar por un colador fino y reservar tapado en la nevera.
- 02.** A la hora de servir, sacar la mezcla de la nevera, batir en la túrmix 10 o 15 segundos y volver a calentar en el horno.

navajas

- 01.** En una sartén antiadherente bien caliente, poner un poco de sal y un chorrito de aceite. Saltear las navajas por tandas hasta que se abran. Pasar a una bandeja y cortarlas (aprovechando la parte más carnosa y desechando las tripas e impurezas), de manera que queden diversos trozos para el emplatado.

presentación

- 01.** Colocar en el fondo de cada plato una capa de royal de trufa. Sobre ella, poner las navajas. Espolvorear con sal de escamas y terminar con unas gotas de aceite de oliva virgen extra.

Nota. En el restaurante Martín Berasategui las navajas salteadas y la royal se acompañan, como se ve en la foto, de unos brotes de soja y rúcola calientes y una emulsión (espuma) de café, pimienta y curry que le dan al plato el contrapunto perfecto.



sopa de almendras

58

ingredientes para 4 personas

para el caldo de porrusalda

- 200 g de patata
- 250 g de puerros
- 100 g de zanahoria
- 50 cl de agua

para la sopa

- 250 g de caldo de porrusalda
- 50 g de patata cocida de la porrusalda
- 50 g de almendra fresca en polvo
- 75 g de mantequilla
- 15 cl de nata

preparación

caldo de porrusalda

01. Cocer todos los ingredientes en una cazuela a fuego suave hasta que la patata esté bien cocida y colar. El líquido resultante debe pesar unos 250 gramos.

sopa

01. Poner a hervir en una cazuela el caldo de porrusalda con 50 gramos de la patata que se ha cocido en él. Cuando arranque a hervir, retirar del fuego y añadir la mantequilla a temperatura ambiente y la nata. Montar con la túrmix.
02. Volver a poner al fuego y cuando empiece a hervir de nuevo, incorporar la almendra en polvo. Remover y tapar para dejar en infusión 15 minutos.
03. Pasado este tiempo, volver a triturar con la túrmix y colar 2 o 3 veces por un colador fino sin apretar nada. Para refinarlo aún más, pasar por la licuadora de modo que desaparezca el polvillo de almendra que queda. Después, volver a pasar por el colador fino.

presentación

01. Esta sopa se puede acompañar con unas vieiras salteadas en sartén y unas virutas de jamón ibérico.

Nota. En el restaurante Martín Berasategui esta reconfortante sopa de almendras es el acompañamiento perfecto de unas vieiras asadas que se sirven con un forro de yema trufada, unas yemas de huevo de caserío y pan de patata.





20



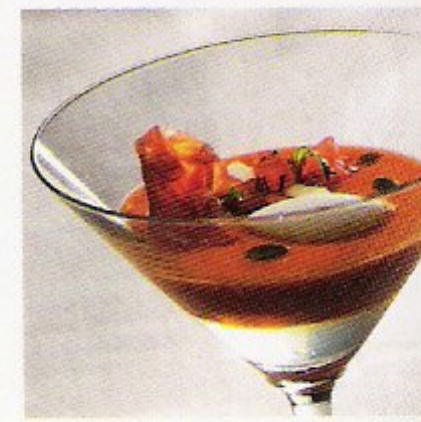
22



24



26



28



30



32



34



36



38



42



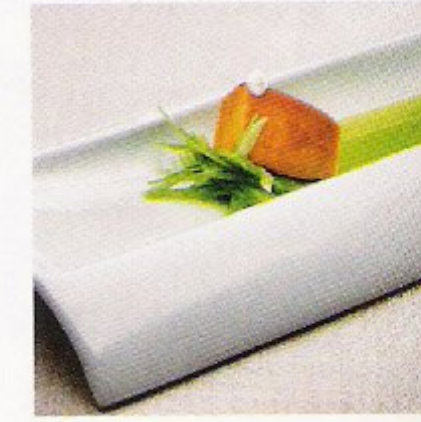
44



46



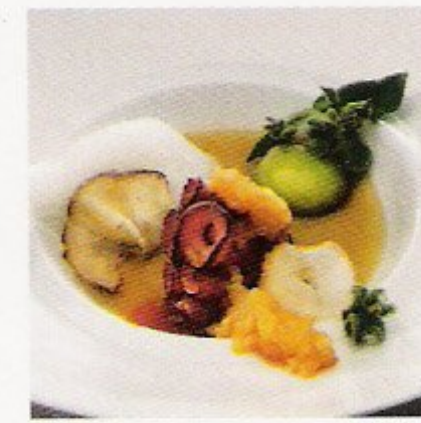
48



50



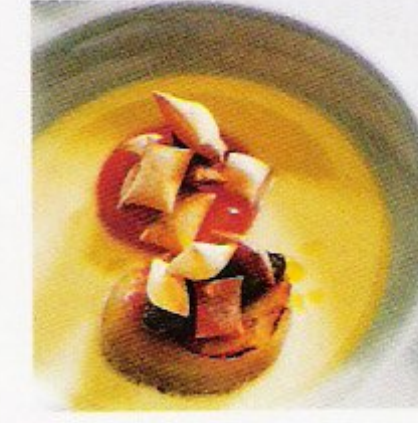
52



54



56



58

índice

7 **historia de una pasión**

19 **01. entrantes fríos**

- 20 ajoblanco con sardinas
marinadas
- 22 carpaccio de vieiras con salsa
de limón y huevas de salmón
- 24 ensalada de hierbas con
juliana de apio nabo, trufa,
alcachofa y cardo
- 26 ensalada de txangurro
- 28 gazpacho cordobés
- 30 jugo de tomate gelatinizado
con verduras
- 32 milhojas caramelizado
de foie-gras, anguila ahumada
y manzana
- 34 ostras emplatadas
- 36 pepino yodado en ensalada
- 38 tartar de ostras

41 **02. entrantes calientes**

- 42 arroz cremoso con pulpo y
almejas
- 44 caldo de chipirones asados
- 46 foie-gras con cebolla y mamia
- 48 foie-gras con jugo de anís
estrellado y melocotón
- 50 foie-gras con vainas
- 52 huevo con caldo de garbanzos
- 54 pulpo cocido con jugo de buey
de mar
- 56 royal de trufa con navajas
- 58 sopa de almendras

Martín Berasategui.

03

martín berasategui

cocina con firma

Es un apasionado de su profesión que transmite su ilusión por la cocina a todos cuantos se cruzan en su camino. Por eso no es extraño que junto a él se hayan formado algunos de los mejores jóvenes profesionales españoles. Desde niño quería ser cocinero y se empeñó en ello a fondo. Ahora, cuando el éxito le sonríe, se sigue comportando con la misma sencillez que en sus comienzos. Desde el Bodegón Alejandro, donde comenzó trabajando con su familia, ha creado un emporio gastronómico que abarca catering, asesorías y varios restaurantes. Dicen que todo lo que toca lo convierte en oro, pero él no se reconoce empresario. Sostiene que es un cocinero en busca de la perfección y que nunca se da por vencido.

ISBN 978-84-9815-856-4



9788498 15856 4

EL PAÍS